

Inhalt

Vorwort	9
Einleitung	11
Allgemeines	13
Das Presshaus	15
Der Keller	15
Häusliche Gärmostbereitung	17
Obst	17
Waschen und Sortierung	19
Maischen und Pressen	19
Presssaftbehandlung (PresssaftEinstellung)	20
Gärführung	20
Umfüllen (Abziehen)	21
Professionelle Gärmostbereitung	23
Obst	23
Obstbaumpflege	25
Waschen	25
Maischen	26
Maischebehandlung	27
Pressen	28
Presssaft	32
Presssaftuntersuchung	32
Presssaftbehandlung	34
Presssaftbehandlung (Zusammenfassung)	43
Gärung	44
Allgemeines	44
Arbeitsschritte zur Gäreinleitung	45
Hefeverteilung vor Gärbeginn	45
Gärtemperatur	47
Gärverlauf	48
Gärprobleme	50
Gärnebenprodukte	50
Gärung (Zusammenfassung)	53

Behandlung nach der Gärung	53
Rauhe Fülle	53
Der Abstich	54
Analytische Kontrollen	57
Schwefelung	58
Aufgabe der Schwefelung des Obstweines	59
Die Schwefelung des Gärmostes (Zusammenfassung)	64
Schönung	65
Schönung von Obstwein	65
Schönungsmittel	66
Prinzip einer Schönung	66
Klärschönung.....	67
Faustzahlen für Klärschönungen	69
Stabilisierungsschönung	72
Schönung (Zusammenfassung)	76
Filtration	77
Die Filtration von Obstwein mit Schichtenfilter.....	77
Kieselgurfiltration	80
Kerzenfiltration	81
Harmonisierungsmaßnahmen	81
Säureaufbesserung	81
Verschnitt.....	82
Restzuckereinstellung	83
Kohlensäureaufbesserung.....	85
CO ₂ -Anreicherung	85
Die L-Ascorbinsäure (Vitamin C).....	86
Enzyme	86
Was sind Enzyme?.....	86
Welche Bedeutung haben Enzyme in der Obstverarbeitung? ..	87
Was sind Pektinstoffe?	87
Der Pektinnachweis	88
Enzympräparate zur Maische zwecks höherer	
Presssaftausbeute	88
Enzympräparate zur Presssaftbehandlung zwecks	
Entschleimung	89
Enzympräparate zur Presssaftbehandlung für die	
blanke Süßmostbereitung.....	89
Enzympräparate während der abklingenden Gärung	90
Beigabe von pektolytischen Enzymen zu vergorenen	
Obstmosten	90

Zusammenfassung: Wirkung und Anwendungszeitpunkte von pektolytischen Enzymen	91
Der pH-Wert	92
Reaktionsfreudigkeit bei Schönungen	92
Klärverhalten	93
Eiweißstabilität	93
Stabilität des Mostes	93
Flaschen	97
Flaschenfüllung	97
Zeitpunkt der Flaschenfüllung	97
Füllverfahren	100
Unsterile keimarme Flaschenfüllung	100
Kaltsterile Abfüllung	101
Flaschenreinigung	106
Neufaschen	106
Gebrauchte Flaschen	106
Reinigung und Desinfektion	107
Gefahrenquellen	107
Folgende Desinfektionsmittel stehen zur Auswahl	108
Fehler und Krankheiten	111
Mostkrankheiten	111
Essigstich	111
Kahmhefe	112
Zähwerden	113
Mäuseln	113
Milchsäurestich	114
Mostfehler	114
Der schwarze Bruch	114
Der weiße Bruch	115
Schwefelböckser	115
Hefeböckser	116
Holzgeschmack	116
Fassbauarten – Fasspflege	117
Holzfass	117
Fassreinigung	120
Behandlung kranker Holzfässer	121
Kunststoffbehälter	123
GFK-Tanks (Glasfaserverstärkte Polyestertanks)	123
Edelstahltanks	123

Mostuntersuchungsmethoden	125
Säuremessung	125
Alkoholbestimmung	126
Ebullioskop	126
Alkoholbestimmung nach Dr. Rebelein	127
Schwefelbestimmung	127
Titrovinzylinder	127
Schwefelbestimmung nach Dr. Rebelein	127
Süßmostbereitung	129
Rohstoffauswahl	129
Süßmost als Kurmittel	129
Haltbarkeit durch Erhitzung	130
Methoden der Safterhitzung	130
Verschließen	132
Arten der Süßmost- (Fruchtsaft-)bereitung	133
Häusliche Süßmost- (Fruchtsaft-)bereitung	133
Blanke Süßmost- (Fruchtsaft-)bereitung	133
Naturtrübe Süßmost- (Fruchtsaft-)bereitung	135
Begriffserklärungen	137
Gesetzliche Bestimmungen	143
Österreich	143
Schweiz	143
Deutschland	144
Literaturverzeichnis	145
Stichwortverzeichnis	147